

**INGREDIENSER**

10,000 kg Oksekød (18-20% fedt)
0,300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,100 kg Chili, Frø Knust
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,050 kg Cayennepeber, Pulver.
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

10.786 kg

OKSESPEGEPØLSE MED CHILI HOT**Opskriftnr: 13-0150****Fremstilling**

Det frosne oksekød lynes sammen med RFB Spegepølse m/hvidløg og Rowu Ferm Starterkultur ned til ca. 1-2 mm.

Salt, cayennepeber og chili tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i røgbar tarm kaliber 55.

Modning/rygning

Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn.

Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.

Svind 15-20%: Når der er opnået et væggtab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Oksekød 111 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (chili, cayenne, hvidløg, peber, koriander, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

